



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAS KEBABI

1 kg. kuzu veya koyun kuşbaşı et
1 çorba kaşığı yağ
2 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı un
Tuz, karabiber
5 su bardağı sıcak su

Etlere ve yağı tencereye aktarın. Etlere suyunu çekene dek 8-10 dakika kavurun. Soğanı sarımsakla birlikte robotla kıyın. Kıyılmış soğan ve sarımsakları etlere ilave edin. Ardından salçayı ve unu ekleyip, üç dakika karıştırarak pişirin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın. En son olarak sıcak suyu katıp, yaklaşık bir saat kadar, az su kalana dek pişirin.